Mazurek orzechowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1790 razy.

Orzechów włoskich po wyjęciu z łupin 80 dkg. zemleć na maszynce, po czym utłuc w moź dzierzu kamiennym lub porcelanowym; aby nie w mosiężnym, gdyż orzechy tracą smak i właściwy sobie aromat. Do tego dodać maiki 40 dkg., masła świeżego, niesolonego 40 dkg. cukru miałkiego i osianego 80 dkg. sześć , osiem do dziesięciu żółtek, stosownie do ich wielkości, rozbitych z tymże cukrem, dokładnie, aż do białości; wymieszać to wszystko razem starannie.

Na białą blachę wysypaną mąką lub ?wysmarowaną świeżym, niesolonym masłem położyć opłatek nieodzownie wielkości blachy i na tymże opłatku rozłożyć powyższą masę, na jeden do dwóch centymetrów grubości.

Następnie, na ową masę, położyć równo, jak najgładziej, bardzo sztywną pianę (ubitą z trochą cukru wziętego z powyższej ilości) na grubość mniej więcej jednego centymetra.

Na tej pianie układać (mając już poprzednio przygotowane) orzechy, bardzo ostrożnie, potłuczone, ażeby były koniecznie w całości i poprzekrawane na pół. Otóż połówki te ładne, całe i nieuszkodzone, układać niezbyt gęsto w szachownicę, A trzeba tę czynność wykonywać szybko, ażeby piana nie opadła i spiesznie wstawić mazurek do pieca średnio gorącego.

Wanilii, ani żadnych innych zapachów nie radzę dodawać ,gdyż orzechy włoskie mają same przez się, dostatecznie przyjemny aromat.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"